

PARA ELLAS
EL DEBER
SANTA CRUZ
DE LA SIERRA, BOLIVIA
MIÉRCOLES 16 DE AGOSTO DE 2023
AÑO 36 - Nº 2.521
DESFILE
RENACER
LAS MODELOS
PRESENTARÁN
TRAZOS Y LIENZOS
CON ALMA
CHIQUITANA
Capacitación
Para Ellas
LANZAMOS EL NUEVO
CURSO DE COSMÉTICA
ARTESANAL
Mujer tenías
que ser:
DESIRÉE DURÁN
'ELLA EMPRENDE'

ENTRE AMIGAS

EDITORIAL

¡Hay que renacer en todo sentido!

CARMIÑA FERNANDEZ
EDITORA

A pocos días de celebrar el Aniversario 37 años de Para Ellas de EL DEBER, destacamos las acciones y eventos que dan aliento y nos impulsan a seguir adelante promoviendo las cosas buenas de nuestras mujeres.

Hoy destacamos el singular desfile de moda 'Renacer' que tendrá lugar en San Ignacio de Velasco, municipio ubicado en las Misiones Jesuíticas de Chiquitos y declarado como 'Cuna, Sede y Capital de la Moda Chiquitana'.

Un proyecto que empezó a inicios del 2023, junto a los diseñadores de la marca Hijos de Ramón, dando un salto sustancial para contar con productos textiles de alta calidad elaborados por nuestras artesanas del campo.

Por su lado, la Miss Bolivia 2005 Desirée Durán, directora del proyecto 'Ella Emprende' comparte que está cambiando la vida de más de 500 bolivianas, dice que la clave es la interacción dotándolas de herramientas y habilidades que les permitan potenciar su talento. Así también, desde el marco de la solidaridad compartimos las acciones de Karen Roca, que preside el grupo de Damas de la Sociedad de Ingenieros de Santa Cruz. Ella promueve el Ingechef 2023 por el albergue de niños con cáncer 'Cuatro Vientos'.

Son artesanas, emprendedoras, modelos, profesionales y artistas que dan muestras de la necesidad de 'renacer' en todo sentido.

[SUMARIO]



MODA CHIQUITANA

'Renacer' en San Ignacio de Velasco

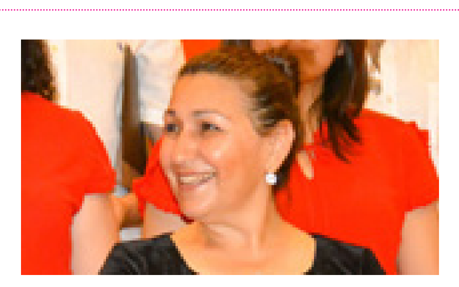
Serán presentados diseños emergentes, vestimentas casual y elegante, desde la temática étnica de las artesanas. PÁG.5



MUJER TENÍAS QUE SER

Desirée Durán, emprendedora

La Miss Bolivia 2005 promueve la capacitación desde su proyecto 'Ella Emprende', y así está cambiando la vida de 500 mujeres. PÁG.3



UN PASEO POR LA ÓPERA

Karina Stepanian

Es cantante de ópera, maestra y la actual directora del Coro Santa Cecilia. Cuenta que pronto estarán en la Casa de la Cultura. PÁG.4

SOLIDARIDAD

Albergue 'Cuatro Vientos'

Karen Roca, presidenta de las Damas del SIB SC anuncia el Ingechef 2023 y su objetivo de apoyar el albergue de niños con cáncer. PÁG.7

S.O.S. Feminísima

SERVICIO DE ORIENTACIÓN GRATUITO

Conocé los 16 tipos de violencia

La ley 348 es una norma que rige desde el 09/03/2013

Esta normativa contempla 16 tipos de violencia hacia la mujer

Física. Feminicida. Psicológica. Mediática. Social. Contra la dignidad. Sexual. Reproducción. Salud. Económica. Laboral. Educación. Político. Institucional. Familia. Y contra los derechos sexuales. Si necesitás más información llamá a nuestra asesora jurídica, la abogada Silvia Suárez, a su WhatsApp 773-42782. Ella te guiará sobre los pasos a seguir.



Virgen Santísima María Reina

PATRONA DE LA IGLESIA UNIVERSAL
FESTIVIDAD: 22 DE AGOSTO

El 22 de agosto celebramos a la Santísima Virgen María como Reina. María es reina por ser Madre de Jesús, Rey del Universo. La fiesta de María Reina fue instituida por el papa San Pío XII en 1954 y se celebra el sábado siguiente a la dolemnidad de la Asunción. María ha sido elevada sobre la gloria de todos los santos y coronada de estrellas por su Divino Hijo.

Oración

¡María, Madre! Eres la esperanza de mi corazón, te doy gracias por ayudarme a caminar hacia la salvación, por tu purísimo e inmaculado corazón, alienta a vivir mi vocación cristiana en acción de gracias.

Te presento mi saludo, Madre del cielo, te ofrezco mis obras del día, mis trabajos, mis deberes, mis sufrimientos y mis alegrías, mis ansias.

¡Virgen gloriosa! Fuiste la humilde esclava del Señor, hazme ver que quien se humilla será enaltecido, que debo vivir mi vida desde la humildad y la sencillez.

Ayúdame a caminar hacia el cielo practicando en todo momento el amor y la bondad. Gracias, Madre por ser ante Dios la omnipotencia suplicante, por eso te pido la gracia de imitarte siempre y cultivar en mi vida la variedad de virtudes que atesoras. ¡Amén!



Director general Pedro Rivero Jordán
Adjunta al Director Sonia Rivero Jordán
Editora Carmiña Fernandez
Periodista Aida Domínguez P.
Diseño Oscar Parada, Alberto Rocha
Portada Romy Paz
Foto José Rolando Ruiz
Moda y produción Hijos de Ramón
Peinado y makeup H20

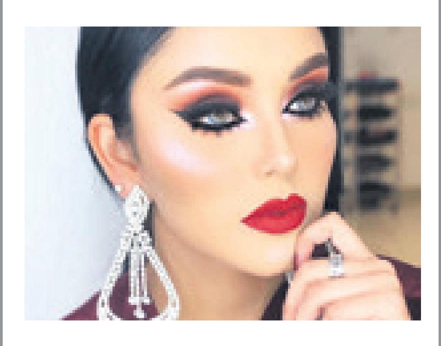


NOTIELLAS



Curso en Tacú: Facturas argentinas

Tacú Talleres culinarios anuncia que la famosa chef Mirtha Carabajal dictará un curso online de Facturas argentinas, el 21 y 22 de agosto, a las 18:30. La chef compartirá técnicas y varios de sus secretos o tips para que logrés las mejores facturas del mundo, crujientes, aireadas, dulzonas o saladitas, sencillas y rellenas.
También las conocemos como 'medialuna' y 'croassant' para que las preparés en casa o para que iniciés tu emprendimiento. Reservá tu cupo desde hoy, miércoles 16 hasta 20 de agosto, el precio oficial es de bs 350. Más datos al 70951261.



Capacitate en diversas áreas

Resaltá tu belleza aprendiendo los cursos de Maquillaje Profesional en el Centro de Capacitación Técnica de Belleza y Gastronomía Katihuska Sampaio, donde aprenderás desde cero hasta lo más avanzado en cursos 100% prácticos.
También podés ingresar al mundo de la pastelería y convertirte en una Pastelera Profesional dominando todas las técnicas necesarias para la preparación, decoración y diseño de diferentes tipos de queques y tartas. Contactate al WhatsApp 78142322. Visitá el centro en la calle Teniente Vega #88, o en la avenida Capitán Arrien Vega #200.



Aprendé a cuidar tus plantas

Te gustan las plantas no sabés cómo cuidarlas, las llevás a casa y se te mueren. No sufras más, este taller es para vos. Aprenderás las condiciones de clima, tipos de suelo nutritivo y cantidad de luz para cada especie. El 19 de agosto Bet-el Garden, estará dictando los talleres desde las instalaciones de babiloniagarden.bolivia, avenida Alemana , casi 2do anillo. No te podés perder los talleres:
Terrario abierto y cerrado (14:00)
Cuadros vivos y técnica de bolsa (17:00)
Si te gustan las plantas, reservá tu espacio llamando al WhatsApp 78455719.

Mujer tenías que ser

Directora de 'Ella Emprende'

Desirée Durán Morales

"Estamos transformando la vida de más de 500 mujeres en toda Bolivia"

La clave es la interacción entre emprendedoras dotándolas de herramientas y habilidades que les permitan potenciar su talento



Éxito. *"Ellas ya están generando hasta 2.800 Bs. de ingresos"*

María Desirée Durán Morales, nació en Santa Cruz de la Sierra el 7 de octubre de 1985, siempre recordada fue Miss Bolivia 2005 y finalista de Miss Universo 2006. Actualmente es mamá, presentadora de TV, influencer de marcas famosas, maestra de ceremonia, Embajadora de Unicef y cofundadora de Founder Trueekt, ahora asumiendo las funciones de directora de 'Ella Emprende'.

¿Cómo nace 'Founder Trueekt' en Bolivia?
Estábamos en plena pandemia, y así junto a un grupo de amigos y emprendedores vimos la necesidad de crear una plataforma que ayude a que los comercios se puedan digitalizar de manera gratuita, como si fuera una vitrina en internet para ofrecer sus productos y servicios; y que a su vez puedan conectar con personas que quieran vender esos productos a cambio de una comisión, generando un ingreso extra en medio de la crisis que se estaba viviendo.

¿Cómo funciona 'Ella Emprende'?
Esta es una iniciativa de Trueekt, la primera Social Commerce de Bolivia, la respuesta a miles de bolivianas que están buscando incrementar sus ingresos para mejorar su calidad de vida, promoviendo la inclusión a la economía digital y la educación integral para desarrollar emprendimientos.

Teniendo ocho meses de operación hemos logrado digitalizar cientos de comercios que han conectado con una gran comunidad de usuarios, donde más de 500 mujeres ya están incrementando sus ingresos de manera digital y sin inversión.

¿Quién puede acceder a 'Ella emprende'?
Esta plataforma de enseñanza y promoción de pequeños negocios está dirigida a mujeres que tengan más de 16 años, que quieran formarse en tres áreas específicas: Desarrollo personal, Ventas y marketing digital y Gestión de negocios. La metodología es 100% online, las clases son sincronizadas e interactivas, mediante la plataforma Zoom, con una carga de 18 horas académicas y con certificación avalada por la Universidad Evangélica Boliviana, desde la facultad de Ciencias Empresariales.

La clave es la interacción entre las emprendedoras.
Por tal motivo, también hemos creado tres workshops presenciales, transmitidos para toda la comunidad de 'Ella Emprende' en los 9 departamentos, promoviendo un espacio de interacción con mujeres líderes que son referentes en Bolivia, como ser, Lilibeth Quiroga, asesora de imagen, Ximena Jiménez, CEO de Ximena Ximénez Corporación, Sissi Añez, gerente de Comunicación de Farmacorp, Grisel Quiroga, de LaGri Moda, Alexia Dabdoub, de Koala Global. Mujeres influyentes desde sus trayectorias de vida que aportan a la comunidad y, así también, pueden inspirar y empoderar a las demás.

Más de 500 bolivianas están cambiando sus vidas.
Los resultados del programa 'Ella Emprende' han sido altamente gratificantes, ya cuentan con más de 500 mujeres conectadas y participando de las capacitaciones en línea y en los workshops; siendo que un 30% de ellas ya son emprendedoras que están generando ganancias de hasta 2.800 Bs.
Desde los retos semanales, se fomenta que las mujeres rompan barreras, enfrenten sus miedos y se superen a sí mismas de manera integral con nuevas habilidades de liderazgo, empoderamiento, ventas y finanzas.

Mujeres con visión de superación.
Cinthya Grimaldes: "Estoy feliz de recibir el premio por las ventas realizadas, agradecer primeramente a 'Ella Emprende' por todos los temas que nos muestran. Me siento agradecida tanto con Dios y con las personas que están a la cabeza. He logrado romper mis miedos a vender y ahora lo estoy haciendo a mis familiares y amigos"

Dani Clavijo: "Volví a escuchar de nuevo todas las clases del módulo Desarrollo Personal, la verdad que aprendí muchísimo. Transformar lo negativo en oportunidades, el autoconocimiento, las habilidades blandas para conectar mejor y evitar los conflictos. Realmente Dios nos ha hecho perfectas a cada una, todo en su momento y en sus tiempos, a veces nos exigimos demasiado tratando de ser una 'super mujer' en diferentes aspectos. Siempre hay que seguir adelante".

Retos. *Las mujeres vencen barreras y enfrentan sus miedos*

NOTIELLAS

Karina Stepanian

Cantante de ópera y maestra vocal



Karina Stepanian es natural de la antigua Armenia, y se declara boliviana de corazón desde su llegada al país hace 28 años. Es cantante de ópera, maestra de técnica vocal y la actual directora del Coro Santa Cecilia.

La maestra Karina nos invita a un 'Paseo por la Ópera', un nuevo programa que se está preparando, desde hace cuatro meses con un elenco coral totalmente renovado. Ella recuerda que "el Coro Santa Cecilia fue fundado el 22 de junio de 1960 por el Presbítero Luis Rojas Caballero, integrado por jóvenes estudiantes y profesionales en diferentes especialidades que aman la música y el canto. Durante varios años el coro estuvo a cargo del maestro Julio Barragán y por más de dos décadas bajo la dirección de Ana Karin Rendon".

Conciertos. *En 2019 estuvo de gira como solista por varios países europeos, España, Luxemburgo, Alemania, también Rusia y Armenia*

Ópera, un género musical. Desde su mirada como maestra y solista en diferentes conciertos sinfónico-corales, Karina Stepanian explica sobre las particularidades del fascinante género musical.

"Las primeras óperas tienen su origen en Italia durante el Renacimiento. El término ópera proviene del italiano y significa 'obra'.

Las más conocidas son las composiciones clásicas o tradicionales, que se caracterizan por tener solistas, coros, orquestas y una trama dramática. Existen diferentes subgéneros como la 'ópera buffa', que es una comedia cantada, o la 'ópera seria', por su característica como una gran presentación dramática.

Una buena obra se destaca como una producción musical en un majestuoso escenario, sea en un teatro o al aire libre, ya que reúne varios artes en escena: poesía, música, canto, danza, artes plásticas y teatro".

"El Coro Santa Cecilia está totalmente renovado, listo para interpretar su nuevo programa 'Un Paseo por la Opera' con puestas en escenas, vestuario, escenografía, luces y proyecciones"



Karina Stepanian. *"Las óperas más famosas que no te puedes perder si eres amante del género"*

Entradas. *Las funciones en la Casa de la Cultura son gratuitas para todo público*

Funciones de ópera 28, 29 y 30 de agosto. El 'Coro Santa Cecilia' regresa con nuevos aires de esperanza, se muestra con más ganas de hacer música y espera una vez más adueñarse del escenario, volver a deleitar al público cruceño con sus maravillosas voces. Las presentaciones de gala se realizarán el 28, 29 y 30 de agosto, a las 20:00 en la Casa de la Cultura Raúl Otero Reiche. Todo un gran programa con varias puestas en escena, vestuario, escenografía, luces y proyecciones sobre las famosas obras 'Carmen' de G. Bizet, 'Nabucco', 'Traviata' y 'Trovador' de G. Verdi, 'Las Bodas de Fígaro' de W.A. Mozart, 'Marina' de E. Arrieta y 'O fortuna' de Carl Orff.

Las entradas son todas gratuitas, incluyendo los días previos de ensayos, 21 y 22 de agosto.

Más datos con Lila Llorenthy por su WhatsApp 69209156.

Facebook: Coro Santa Cecilia

CHOCOLATE Caliente

¡El espejo chino!

Los cuentos y leyendas antiguas nos hablan del amor, las costumbres y tradiciones familiares, así como de las carencias de una población que por aquel entonces no tenía permitida la escuela: la mujer.

Hoy contamos la historia de un campesino chino que sembraba arroz.

Él se fue al pueblo más cercano para vender de la cosecha de su producción de arroz y así también buscar un tiempo de diversión.

Antes de su partida, su mujer le pidió que no se olvidase de traerle un peine.

Después de vender su arroz en el mercado el campesino se reunió con unos vecinos, y bebieron y lo celebraron largamente.

Luego de algunas horas, un poco confuso, justo en el momento de regresar, se acordó de que su mujer le había pedido algo, pero ¿qué era? No lo podía recordar.

Entonces compró en una tienda para mujeres lo primero que le llamó la atención: un hermoso espejo.

Y regresó a su casa. Entregó el regalo a su mujer y se marchó a trabajar sus campos.

La mujer se miró en el espejo y comenzó a llorar desconsoladamente. La madre con temor le preguntó la razón de aquellas lágrimas. La mujer le dio el espejo y le dijo:

-Mi marido ha traído a casa otra mujer, joven y hermosa.

La madre cogió el espejo, lo miró y pronto le dijo a su hija:

-No tienes de qué preocuparte, es una vieja.

Fuente: Cuentos anónimos



Moraleja. Nos habla de cómo nos vemos reflejadas ante los espejos en el mundo

MODA



Chiquitania. Los diseños pintados a mano están vinculados a la naturaleza en un permanente renacer de cultura y vida

Exclusivo. La colección de moda y accesorios son una muestra de alta calidad en textiles

Renacer en San Ignacio de Velasco

El desfile de moda presentará trazos y lienzos con alma chiquitana

El singular desfile se llevará a cabo el sábado 2 de septiembre, en San Ignacio de Velasco, municipio ubicado en las Misiones Jesuíticas de Chiquitos y declarado como la 'Cuna, Sede y Capital de la Moda Chiquitana'. Todo ese proceso de generación de capacidades locales empezó a inicios del 2023 contando con el asesoramiento y capacitación de Carlos Xavier Arauz y Fernando Justiniano, creadores de la marca Hijos de Ramón y de la artista visual Roxana Hartmann, dando un salto sustancial para contar con productos textiles de alta calidad para los hacedores de moda.

En la pasarela chiquitana serán presentados nuevos diseños emergentes, vestimentas casual y elegante, desde la temática étnica de nuestras artesanas del campo.

Se contará con el sello distintivo de las Magníficas de Pablo Manzoni, varias modelos destacadas como Alexia Dabdoub, Alexia Viruez, Romy Paz, Nicole Rossel, Nohelia Portales, Gabriela Peña, Camila Navarrete, Silvia Llapiz y, también, las influencers y creadoras de contenidos Lenka Nemer, Sissi Añez, Carolina Suárez, Cecilia Sanabria, Antoinette Van Dijk, Beatriz Baldiviezo y Roxana del Río.

¿Por qué renacer?

Los Hijos de Ramón comparten que Chiquitos está vinculado a su naturaleza, al Bosque Seco Chiquitano, en un permanente renacer de la vida. Porque la fuerza que crea vida se encuentra en la mujer, esa que renace con cada hijo, con cada emprendimiento, con cada esperanza inagotable de amor. Porque cada trazo, cada lienzo, cada hilo que se trenza en Chiquitos, nos une con nuestras historias, con nuestra identidad, ofreciéndonos un renacer de la cultura viva que caracteriza a las Misiones Jesuíticas de Chiquitos.

Datos y misión

Más del 90% del empleo generado por el sector artesanal es ocupado por mujeres chiquitanas.

Empoderar y visibilizar a las diseñadoras artesanas para que desarrollen sus capacidades.

Innovar con diseños de calidad, sin perder la cultura viva.

Conservar las formas tradicionales de procesar el telar, parte de nuestro patrimonio cultural.

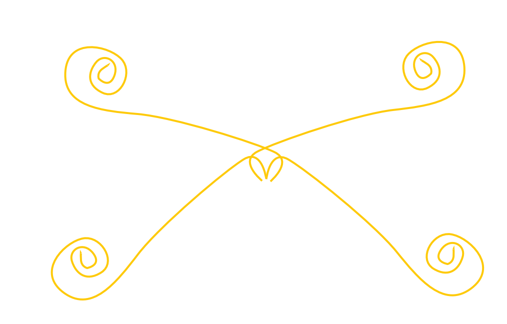
Descubrir y motivar los nuevos talentos, generando oportunidades para las mujeres del campo.

Modelos: Romy Paz, Nohelia Portales
Moda y producción: Hijos de Ramón
Foto: José Rolando Ruiz
Peinado y maquillaje: H20

COCINA

Delicias vallunas

La culinaria de nuestra región presenta una gran variedad de horneados, guisos y asados, como las famosas Kjaras, k'jaras o qaras de Vallegrande



Kjaras de Vallegrande





Ingredientes
1 chuleta de cerdo entera, 2 chorizos parrilleros, 2 morcillas (opcional), 1 buen pedazo de cuerillo de cerdo (sin grasa), sal, pimienta y comino al gusto, 500 gr de mote, 2 papas, 5 limones verdes, 2 tomates, 1 locoto, 1 puñado de quirquiña, 1 cebolla.

Preparación
Condimentar las chuletas con pimienta, comino y sal al gusto. Colocamos en la parrilla a una temperatura media, por lado 15 minutos de cocción, rociamos con sal y jugo de limón a cada lado cocción. A un lado de la parrilla, ponemos los chorizos y controlamos su cocción. El cuerillo de cerdo lo hacemos hervir en una olla con bastante agua y sal, hasta que esté bien suavecito. Una vez que lo tenemos listo, escurrimos y pasamos a la parrilla, le exprimimos uno o dos limones, lo dejamos un momento para que adquiera el aroma a las brasas. Hacemos hervir el mote y la papa. Mientras tanto hacemos la llajwa, molemos el locoto, el tomate y la quirquiña, añadimos la cebolla picadita y condimentamos al gusto. Al momento de servir, emplatamos con un tanto de mote y papas, la chuleta asada, el chorizo y por último el cuerillo. Decoramos con cuartos de limones y acompañamos con llajwa picantita. ¡Buen provecho!

Rebozado de panza



Ingredientes
1 kg de panza cocida, 2 huevos, ½ taza de Maizena o harina de trigo cernida, 1 cucharadita de polvo de hornear, ¼ taza de agua, aceite y vinagre cantidad necesaria, comino, pimienta y sal al gusto. Para acompañar: yuca o papas cocidas, ensalada de zanahoria, cebolla y tomate,

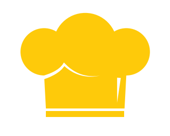
Preparación
Sacar la grasa y lavar la panza en varias aguas, cortarla en pedazos. En un recipiente, batir los huevos con una pizca de sal, comino y pimienta, agregar la maicena o harina con el polvo de hornear y media taza de agua. Mezclar bien y luego rebozar los pedazos de panza. Sofreír uno a uno en aceite caliente hasta dorar por ambos lados. Se debe pelar las papas y hacerlas cocer por 20 minutos, opcional servir con yuca cocida. Si desea que la panza esté más crocante debe poner un poco más de harina al rebozado. Acompañar con papa o yuca cocida, ensalada y llajwa al gusto, en muchas regiones sirven este plato con arroz blanco batido.

Pan de leche 'caserito'

Ingredientes
3 kg de harina de trigo, ½ taza de manteca vegetal o de cerdo, ½ taza de azúcar, 4 cucharadas de levadura fresca o 2 de levadura seca, 2 cucharadas de sal, 2 huevos, ½ litro de leche tibia, 1 litro de agua tibia más o menos.

Preparación
En un paire chico con mitad de agua tibia, poner la levadura con una cucharadita de azúcar, mezclar y dejar hasta que madure, durante 10 minutos. En una fuente amplia o gaveta colocar harina y hacer una corona, adicionar azúcar, sal, manteca, leche tibia, los huevos, y la mezcla de levadura lista. Mezclar todo, poco a poco y añadir el agua tibia lentamente hasta formar una masa suave. Amasar bastante para lograr una consistencia firme y compacta. Dejar en un lugar abrigado y tapado con un paño, hasta que duplique el volumen, por el lapso de una hora. Repetir esta operación una vez más. Formar bolillos (opcional, rellenar con trozos de queso criollo) y luego ir colocando en latas de horno, dejando 50 minutos para madurar la masa. Con un cuchillo cortar superficialmente por el medio de cada panecillo, pintar con huevo batido o con leche, o también rociar con azúcar. Hornear a 200 grados, por el lapso de 25 minutos, hasta que doren. Acompañar con este delicioso horneado valluno con un fragante cafecito.





LA CHEF NICOLE WILLE ARZABE ATENDERÁ A LAS LECTORAS QUE SE INICIAN EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS Y POSTRES. PODÉS HACER CONTACTO A TRAVÉS DEL CELULAR **756-72722** O ESCRIBILE TUS CONSULTAS AL EMAIL: **NAWILLEA@HOTMAIL.COM**

SOLIDARIDAD

KAREN ROCA, INGENIERA COMERCIAL

DAMAS DE LA SOCIEDAD DE INGENIEROS

Evento. Invitamos a la nueva versión del Ingechef 2023 con el objetivo de apoyar el albergue de niños con cáncer 'Cuatro Vientos'



***Activas.** Las voluntarias alistan ollas y tinajas para el viernes 25*

***Misión.** "Estamos apoyando el albergue Cuatro Vientos"*

Las damas de la Sociedad de Ingenieros Santa Cruz invitan a todo público a degustar del Ingechef 2023, en su décima tercera versión, que se realizará en la sede de los ingenieros, en el barrio Urbarí, el viernes 25 de agosto.

En esta oportunidad tienen el objetivo de recaudar fondos para apoyar el albergue 'Cuatro Vientos' que funciona como una casa de acogida para los niños con cáncer que llegan de las provincias. La misión es ofrecer a los pequeños y sus madres, puede ser también un familiar cercano, la estadía a los que no tienen donde hospedarse para recibir el tratamiento correspondiente. Así se puede evitar el trajín de viajar una o dos veces a la semana, y es algo que realmente favorece a su salud.

"Todos podemos apoyar a los niños"

Karen Janine Roca Parada es ingeniera comercial y recientemente asumió la presidencia del voluntariado de Damas del SIB SC. Ella es mamá de tres hijos y esposa de Jorge Franco, líder de la Sociedad de Ingenieros en nuestra ciudad. Como voluntaria, jutno a los grupos que están a cargo de la organización del Ingechef 2023, ahora en su decimotercera versión, informa que tienen la misión de contribuir con todo lo recaudado en el evento a los niños que necesitan un lugar para su estadía y alimentación durante la mayor parte de su tratamiento.

60 CHEFS PRESENTARÁN PLATOS DE LA CULINARIA NACIONAL E INTERNACIONAL



Los chefs expositores preparan diversos menús para ser degustados por el público presente, son evaluados y premiados por un jurado calificador, por lo tanto, se espera una gran participación de los ingenieros y sus familias, los amigos y vecinos de nuestra Santa Cruz de la Sierra, siempre solidaria, todos podemos apoyar a los niños del albergue 'Cuatro Vientos'.

Para el evento ya están inscritos 60 chefs expositores, todos ingenieros, que presentarán una deliciosa oferta de comidas y postres de la culinaria nacional e internacional.

"El esfuerzo de los ingenieros es admirable, por ejemplo, el año pasado los ganadores fueron el asadito colorau, mondongo chuquisaqueño y mousse de frutilla", recuerda la dama voluntaria.

El público que desee asistir podrá ingresar adquiriendo su entrada a un costo de 120 Bs. Así tendrán la oportunidad de degustar de las habilidades culinarias de los ingenieros y el derecho a un ticket de rifa.

Karen Roca avisa, para consultas ya está habilitado el WhatsApp 62238557.

37 EDICIÓN ESPECIAL ANIVERSARIO

PARA ELLAS

DE EL DEBER

Y Oleuns Beauty®
De la naturaleza a tu piel

Presentan el nuevo curso de capacitación a distancia

Descubre el emocionante mundo de la **cosmética artesanal** desde la comodidad de tu hogar. ¿Te gustaría aprender a crear tus propios productos de belleza y cuidado personal? Entonces este curso es ideal para vos, ¿qué aprenderás?

- Champú en barra
- Base en polvo
- Desodorante en crema
- Bombas de baño
- Crema corporal de coco
- Jabón de glicerina

Las lectoras tendrán certificados al final de su participación
Las inscripciones son gratuitas por el



